

consistente, deve-se prolongar o tempo de mexedura.

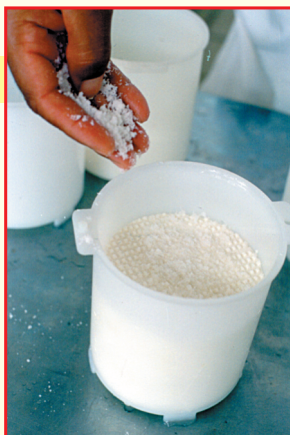
9. Enformagem dos queijos

Nesta fase, transporta-se a massa para as fôrmas, pressionando-a um pouco para sair o soro. Estas fôrmas deverão ser colocadas sobre uma superfície plana e limpa, para que ocorra a dessoragem.



10. Salga do queijo

Passados 30 minutos, salga-se, a gosto, toda superfície superior do queijo, mantendo-o por mais 30 minutos na mesma posição. Decorrido o tempo, procede-se a virada do queijo e salga-se a outra face.



11. Desenformagem e conservação do queijo

Após o repouso de 12 horas à temperatura de refrigeração, desenformá-lo, conservando-o em geladeira à temperatura de 7°C a 10°C, para logo serem embalados e consumidos.

Atenção:

O produto deve ser consumido no prazo máximo de 10 dias.



**Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Embrapa Caprinos**

Ministério da Agricultura e do Abastecimento
Fazenda Três Lagoas, Estrada Sobral/Groaiaras, km 04
CEP 62.011-970, Caixa Postal D-10, Sobral - CE
Fone: (0xx88) 677.7000 - Fax: (0xx88) 677.7055
Home page: www.cnpc.embrapa.br
E-mail: sac@cnpc.embrapa.br

**MINISTÉRIO DA AGRICULTURA
E DO ABASTECIMENTO**

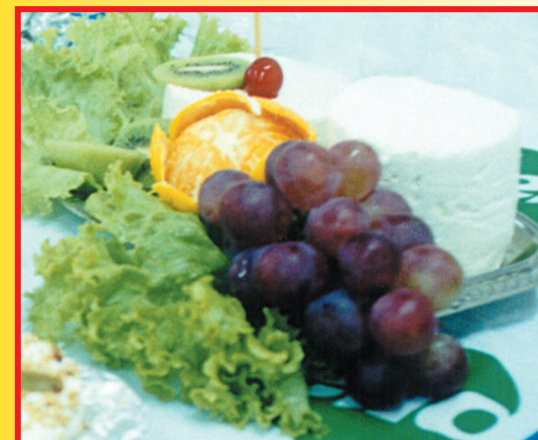


Elaborado pela Área de Tecnologia do Leite da Embrapa Caprinos. 2001

Tiragem: 3000



Faça Queijo Minas Frescal com Leite de Cabra



QUEIJO MINAS FRESCAL COM LEITE DE CABRA

Uma maneira fácil e racional para o aproveitamento do leite de cabra na fazenda é transformá-lo em queijo. A *Embrapa Caprinos*, consciente do interesse dos criadores de cabras na fabricação artesanal de queijo de cabra, recomenda técnicas capazes de fazer um produto higiênico e de boa qualidade, conservando as suas características sensoriais e nutricionais, como mostram as seguintes etapas:

1. Obtenção do leite

As cabras devem ser ordenhadas em locais limpos e adequados, para obtenção de um leite higiênico. Em seguida, o leite deve ser filtrado e acondicionado em latões apropriados. Não usar o leite de animais que tenham sido recentemente tratados com antibióticos e vermífugos, os quais causam danos acentuados na coagulação e na qualidade do queijo.

2. Utensílios e materiais para fabricação do queijo

- ☞ 01 Termômetro com escala de 0 °C a 100 °C.
- ☞ 01 recipiente (bacia) de alumínio ou aço inoxidável.
- ☞ 01 faca em aço inoxidável tamanho grande.
- ☞ 01 copo de vidro (200ml).
- ☞ Formas plásticas apropriadas.
- ☞ Coalho líquido bovino, fermento e Cloreto de cálcio.

ATENÇÃO:
Os ingredientes são encontrados em casas agropecuárias.

3. Pasteurização do leite



Proceder o aquecimento do leite em "banho

maria", sob constante agitação, a uma temperatura de 65°C por 30 minutos. Em seguida, resfriá-lo a 35°C.

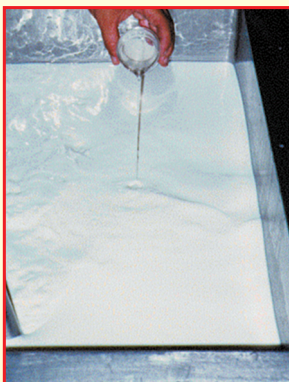
4. Adição do fermento



Coloca-se um copo (200 ml) de fermento láctico para cada 10 litros de leite, sob agitação.

5. Adição do Cloreto de cálcio

Sob agitação do leite, adiciona-se 25ml de cloreto de cálcio dissolvidos em 50ml de água filtrada, para cada 100 litros de leite.

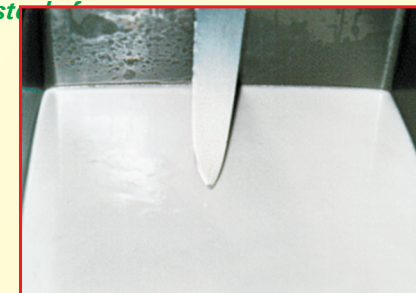


6. Adição do coalho



Dissolver o coalho líquido bovino em um copo de vidro (200ml) em água filtrada (na proporção de 1:1 - vide bula). Colocar 7 a 12ml de coalho líquido para cada 10 litros de leite, sob agitação, misturando levemente. Depois disto, deixa-se em repouso por mais ou menos 50 minutos, até a coagulação do leite.

7. Teste de coagulação



Perfurar a coalhada, utilizando-se uma faca limpa. A coalhada está no "ponto" quando, após a retirada desta, não há presença de resíduos de leite grudados na lâmina.

8. Corte da coalhada



O corte da coalhada deve ser realizado com instrumentos adequados (facas, liras) em todos os sentidos, procurando obter pedaços (cubos) de, aproximadamente, 3 cm. Em seguida, mexe-se a coalhada com movimentos lentos durante 20 a 40 minutos. Para obtenção de um queijo mais